

STERCAKE

Ingrediënten

200 g HOME BAKING BEREIDING VOOR CAKE
2 eieren
100 g gesmolten boter/margarine of zonnebloemolie
100 g chocolade callets wit

250 g HOME BAKING MIX MERINGUE
125 g water

Werkwijze

- maak het beslag door cakebloem, eieren en vetstof te mengen. Doe er op het einde de witte callets bij.
- Klop de mix meringue en het water op gedurende 5 minuten op matige, en 3/5 minuten ophoge snelheid tot een stevige meringue.
- Vul de stervormen voor de helft met het cakebeslag. Vul de vormen verder conisch af met meringue.
- Bakken in voorverwarmde oven op 180 ° C gedurende 25-30 minuten.

Al deze ingrediënten zijn verkrijgbaar in onze winkel.